

## BIRRA ARTIGIANALE - CRAFT BEER



### **CURMI (0,75 CL. - 5,8%)**

€ 10,00

Birra bianca e rinfrescante - Spiced top-fermented beer

### **AUDACE (0,75 CL. - 8,4%)**

€ 10,00

Birra Chiara e forte - Strong, spiced, top-fermented beer

### **OPPALE (0,75 CL. - 5,5%)**

€ 10,00

Birra chiara - Highly hopped top-fermented beer

### **TRE+DUE (0,75 CL. - 3,2%)**

€ 10,00

Birra leggera e dissetante - Highly hopped, spiced, light, top-fermented beer

### **MENABREA PILS (0,75 CL. - 5,2%)**

€ 10,00

Equilibrata con aromi floreali - High with floral aromas

### **MENABREA ROSSA/DARK RED (0,75 CL. - 7,5%)**

€ 10,00

Intensa e speziata - Intense malty & spicy

### **MENABREA LIGHT (0,75 CL. - 3,5%)**

€ 10,00

Birra leggera e maltata - Light with aroma of malt

### **WEISSENHOHE BIO (0,50 CL. - 5,0%)**

€ 7,50

Birra biologica a fermentazione naturale - Bio top-fermented beer



**LA VIGNA**  
RISTORANTE

## PAN DEL MONACO



Menu



## PAN DEL MONACO

**UNA PIZZA BIOLOGICA RIVISITATA NELLA FORMA E NEI SAPORI,  
PREPARATA CON PRODOTTI D'ECCELLENZA E SERVITA AL GUÉRIDON,  
PICCOLO TAVOLINO DI APPOGGIO, SU UN TAGLIERE DI LEGNO E  
ARDESIA.**

**TAGLIATA A QUADROTTI PER ESSERE GUSTATA IN COMPAGNIA,  
STUZZICHERÀ IL CONFRONTO GASTRONOMICO DEI COMMENSALI.**

Il Pan del Monaco nasce dalla passione per la bontà dei prodotti che la nostra terra sa offrirci tutti i giorni ed è il frutto del lavoro di mani sapienti che negli anni ha portato alla scelta di accurate e selezionate materie prime.

La macinazione a tutto corpo del chicco di grano rende le farine ricche di fibre, proteine e minerali. La nostra miscela artigianale composta di cinque farine di prima qualità contribuisce al raggiungimento di un perfetto equilibrio nutrizionale.

Farine, acqua, lievito, sale e olio extravergine di oliva sono mescolati tra loro in adeguate proporzioni, lavorati con tecnica opportuna e lasciati in condizioni tali da favorire una naturale lievitazione che si protrae per 72 ore. Da una corretta lievitazione, che rende la sfoglia fragrante, friabile e ipocalorica, dipende anche la sua elevata digeribilità.

Sempre alla ricerca di prodotti di qualità, la nostra lunga e scrupolosa selezione vi propone in abbinamento sapori forti e decisi provenienti dal Sud, leggeri e delicati dal Nord, per emozionarvi.

Il cibo è cultura e un buon intenditore sa riconoscere e apprezzare la qualità e la varietà delle materie prime italiane.

Buona degustazione

## LE NOSTRE PROPOSTE

### ● PAN - VIOLA

Fior di latte d'Abruzzo, pomodoro San Marzano DOP, brie De Meaux, petto d'oca affumicato e scorza d'arancia di Sicilia

### ● PAN - AZZURRO

Fior di latte d'Abruzzo, pomodoro San Marzano DOP, acciughe del Cantabrico, olive taggiasche, capperi di Pantelleria e origano

### ● PAN - ARANCIO

Fior di latte d'Abruzzo, pomodoro San Marzano DOP, 'nduja calabrese e lardo di Colonnata IGP

### ● PAN - FUXIA

Fior di latte d'Abruzzo, pomodoro San Marzano DOP, prosciutto cotto al forno, carciofi alla romana e ricotta affumicata

### ● PAN - BLU

Mozzarella di bufala campana, pomodoro San Marzano DOP, rucola, noci di Sorrento IGP, pancetta croccante, Reggiano DOC e balsamico di Modena IGP

### ● PAN - ROSSO

Fior di latte d'Abruzzo, pomodoro San Marzano DOP, mortadella Bonfatti, pistacchi di Bronte e scorza di limoni di Sorrento

### ● PAN - VERDE

Pomodoro San Marzano DOP, prosciutto crudo San Daniele, Radicchio rosso di TV arrostito

### ● PAN - GIALLO

Mozzarella molesana, casatella trevigiana, salmone affumicato, pasta al Tartufo e prezzemolo

Pan del Monaco € 15,00

Coperto € 3,50